

Fabriqué par



ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

Normes : IFS (version VI), HACCP en  
place  
Agrément CE : FR 27.679.115 CE

## FICHE TECHNIQUE

### RIZ AU LAIT

### YABON RHF

**BOITE : 5/1 – 4,2 KG**

DATE DE CREATION : 24/07/2015  
MISE A JOUR : 23/11/2020  
VERSION : 4



**EAN : 3034470002766**  
**Code produit fini : 856430**

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale :** Riz au lait

**Liste d'ingrédients :** Lait écrémé 65.5%, riz cuit 19.5%, sucre, crème  
fraîche, amidon transformé, arôme, épaississant: gomme de  
xanthane.

**Allergène :** voir ingrédients en gras

**Contamination croisée :** /

**Allégations :** /

### Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	431
Energie (kcal)	102
Matières Grasses (g)	1.5
Acides gras saturés (g)	1.0
Glucides (g)	18.9
Sucres (g)	11.4
Fibres (g)	0.08
Protéines (g)	3.2
Sel (g)	0.1
Calcium (mg)	93.6

## INFORMATIONS QUALITE

- Qualité :**
- Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément la réglementation en vigueur
  - Produit non ionisé
  - Origine produit fini :** France
  - Origines principales Matières premières :** France / Europe

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES : TEST STABILITE

Au bout des 7 jours : Comparaison des pH des différents échantillons de chaque autoclave	après incubation 7 jours à 37°C avec l'échantillon témoin conservé 7 jours à température ambiante	-- > les produits sont stables si la variation de pH entre les différents échantillons est inférieure ou égale à 0,5 unité pH.
--	---	--

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**DDM à fabrication :** 24 mois

**Sécurité :** /

**Condition de stockage :**

*Avant ouverture :* à l'abri de la lumière, à température ambiante

*Après ouverture :* à conserver en froid positif (entre 2°C et 6°) et à consommer sous 48h

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

Élément	Codification		Description Détaillée de la Palettisation						Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Dimensions (mm)		
	Norme Gencod EAN France										Longueur	Largeur profondeur	Hauteur
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé											
1 UC	3034470	002766	Riz au lait 4,2 kg						4.200	4.600	156	156	245
1 U Reg	3034470	276044	3				UC		12.60	13.88	468	156	247
1 Couche			11		U Reg	33		UC	139.0	153.0	1092	780	247
1 Palette	3700278	401574	5	Couches	55	U Reg	165	UC	693.0	790.0	1200	800	1379

**Dimension palette :** 80 x 120 cm

## CONTACTS

Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France

Service Commercial : Tel : 02 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr

Service Qualité : Tel : 02 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr

Document non contractuel

Made by

SOCIÉTÉ NOUVELLE  
**YABON**  
VERNEUIL

ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

Norms : IFS (version VI), HACCP  
Agreement CE : FR 27.679.115 CE

**SPECIFICATION**  
**RICE PUDDING**  
**YABON FOOD SERVICE**  
**CAN : 5/1- 4,2 KG**

CREATION DATE: 24/07/2015  
UPDATE : 23/11/2020  
VERSION : 4



**EAN : 3034470002766**  
**finished product code: 856430**

**PRODUCT INFORMATION**

**Legal Designation :** Rice pudding

**Ingredients list :** Skim milk 65.5%, cooked rice 19.5%, sugar, cream, modified starch, flavor, thickener: xanthan gum.

**Allergens :** see ingredients in bold

**Cross contamination :** /

**Advantages :** /

**Nutritional information :**

	<b>Per 100g</b>
Energy (kJ)	431
Energy (kcal)	102
Fat (g)	1.5
Saturates (g)	1.0
Carbohydrate (g)	18.9
Sugars (g)	11.4
Fiber (g)	0.08
Protein (g)	3.2
Salt (g)	0.1
Calcium (mg)	93.6

**QUALITY INFORMATION**

**Quality :**

- Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations
- Product unionized
- Origin finished product:** France
- Origin main Raw materials :** France/Europe

**MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST**

After 7 days: Comparison of pH from a different samples of each autoclave.

After 7 days of incubation at 37 ° C with the control sample kept 7 days at room temperature.

→ The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units.

**TECHNICAL INFORMATION**

**Best Before Date :** 24 months

**Security :** /

**Storage condition :**

*Before opening :* protected from light, at room temperature

*After opening :* keep refrigerated for up to 48hr (between 2°C and 6°C)

**LOGISTIC INFORMATION**

Element	CODIFICATION		DESCRIPTION OF PALLETIZATION						Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	DIMENSIONS (mm)		
	BARCOD										Lengh	Width	Height
	Prefixe + CNUF	CIP + Key											
SKU	3034470	002766	Rice pudding 4,2 kg						4.200	4.600	156	156	245
TRAY	3034470	276044	3				SKU	12.60	13.88	468	156	247	
LAYER			11	Tray	33		SKU	139.0	153.0	1092	780	247	
PALET	3700278	401574	5	Layers	55	Tray	165	SKU	693.0	790.0	800	1200	1379

**Pallet dimension :** 80 x 120 cm

**CONTACTS**

Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France  
Sales Department : Tel : +33 (0)2 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr  
Quality Department : Tel : +33 (0)2 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr

Non contractual document